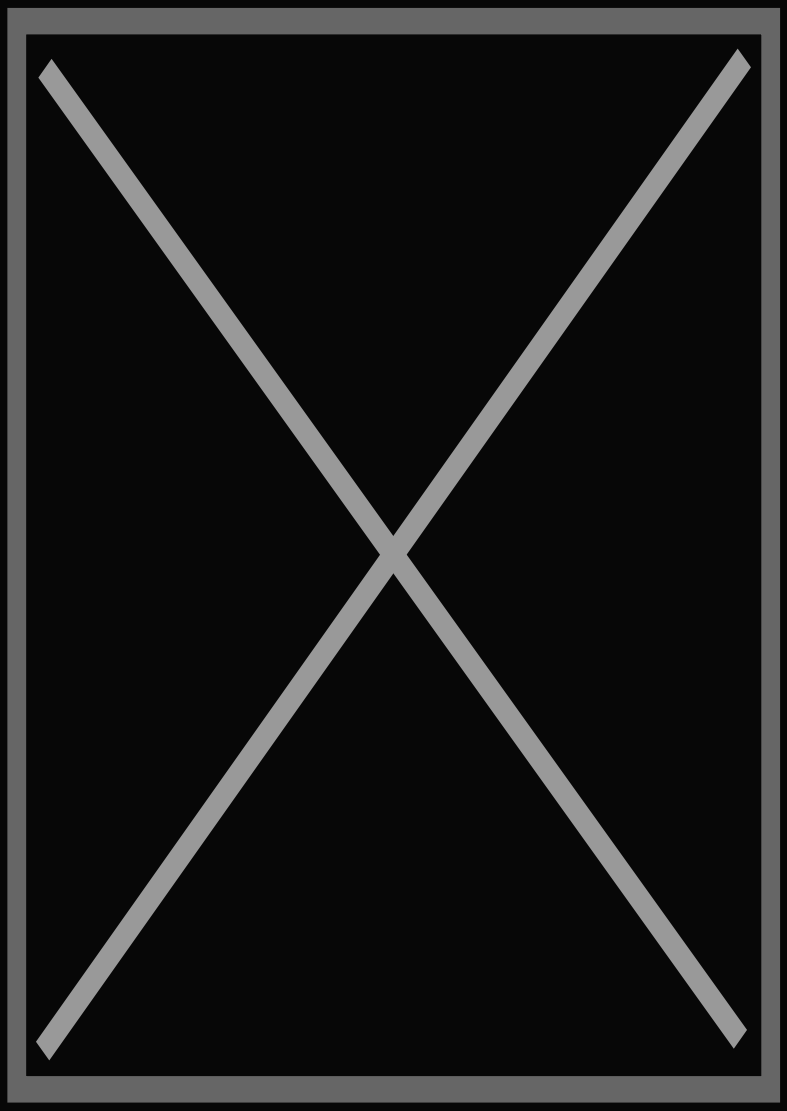
Ristorazione 4.0, il nuovo progetto di Fipe con TripAdvisor e TheFork

Bar, ristoranti e studenti “a scuola” di innovazione. Ecco la "ricetta" proposta da **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** per favorire una proficua alternanza scuola-lavoro insieme al reciproco scambio di attitudini e competenze tra studenti e imprese della ristorazione. Un nuovo modo di "accompagnare" le giovani generazioni nel mondo del lavoro rendendole protagoniste e "motori" del cambiamento, tecnologico e culturale, che costituisce una delle presenti e future sfide per il mondo dei pubblici esercizi.

Per rendere tutto questo possibile, Fipe collaborerà con alcuni protagonisti del web, in primis **TripAdvisor** e **TheFork**, incrementando una collaborazione consolidata e funzionale a migliorare la preparazione degli operatori in fatto di cultura digitale.

Il progetto "Ristorazione 4.0 - la buona scuola è servita" è stato presentato a Firenze nel corso di "**BTO - Buy Tourism online**", alla presenza di Aldo Mario Cursano, Vice Presidente vicario di Fipe e Presidente di Fipe Toscana, l'on. Gabriele Toccafondi, Sottosegretario al Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, Valentina Quattro, Associate Director Communications e Portavoce Italia di TripAdvisor, Andrea Arizzi, Direttore Commerciale di TheFork e Stefano Gemmi, dirigente scolastico dell'IIS "Galilei" di Firenze.



Grazie a questo progetto, gli studenti di una scuola di informatica, l'IIS "Galilei" di Firenze, dopo aver frequentato dei corsi sulla gestione delle recensioni e delle prenotazioni on line a cura di TripAdvisor e TheFork e sulla digital presence delle imprese della ristorazione, avranno la possibilità di mettere concretamente a frutto le loro attitudini digitali nel percorso di alternanza scuola/lavoro. Un impegno che si traduce ad esempio nell'affiancare i gestori e operatori di un ristorante per rendere più appealing le loro pagine social, monitorare le recensioni on line e approntare feedback adeguati, o supportare la gestione delle prenotazioni on line.

"Siamo felici di proseguire il percorso di accompagnamento all'innovazione nei confronti della nostra categoria - commenta **Aldo Mario Cursano** -. Questa volta lo facciamo partendo dai giovani, gli imprenditori e operatori del futuro che ora daranno un contributo prezioso agli imprenditori e operatori del presente. Questo progetto è per noi di grande importanza proprio perché tocca diversi aspetti che stanno a cuore della Federazione, come la digitalizzazione dei pubblici esercizi: l'acquisizione di un'autentica cultura digitale per servizi e processi sempre più efficienti è ormai una sfida imposta dal mercato e non più procrastinabile, e la collaborazione con la generazione dei "millennials" sarà molto

utile per mettere nell'agenda di ogni ristoratore i temi del cambiamento e dell'innovazione. A fianco di questo percorso è poi fondamentale dare ai nostri giovani l'opportunità di svolgere una buona e proficua alternanza scuola lavoro: questa iniziativa dà un supporto concreto proprio in questa direzione, trasformando di fatto l'alternanza in una "complementarietà" tra la scuola e le imprese, integrando e interconnettendo diverse funzioni e trasferendo in uno scambio reciproco le rispettive competenze".

"Questa importante iniziativa, oltre a confermare il valore della nostra partnership con Fipe, dimostra la forte attenzione dell'associazione per gli imprenditori, i giovani e il tema della digitalizzazione. Siamo davvero felici di dare il nostro contributo alla formazione di nuove figure professionali che possano supportare i ristoratori nella gestione di TripAdvisor" ha dichiarato **Valentina Quattro**, portavoce di TripAdvisor in Italia. "Secondo il nostro recente Studio sul Marketing dei Ristoranti*, infatti, il primo canale in cui i ristoratori italiani investono il budget destinato al marketing sono i social network (77%) ma circa la metà dedica meno del 10% del proprio tempo alle attività di marketing e la maggioranza (78%) ritiene di dover fare di più per promuovere la propria struttura. Ecco dunque come i contributi di TripAdvisor e TheFork si integrano alla perfezione in questo progetto, supportando da un lato le imprese della ristorazione e dall'altro i giovani professionisti di domani".

"Dopo la pubblicazione del volume "Il ristorante 2.0" della collana Le Bussole e un roadshow durante il quale - con Fipe e TripAdvisor - abbiamo affrontato i temi della cultura digitale nelle imprese della ristorazione, siamo felici di continuare insieme questo lavoro di formazione e digitalizzazione del settore. La prenotazione online dei ristoranti è una leva di marketing strategica e uno strumento per rendere più efficiente la gestione delle prenotazioni e della sala. L'iniziativa permette di preparare anche i giovani alla gestione di un'agenda digitale delle prenotazioni, fornendo loro compentenze che saranno sempre più ricercate nel mondo del lavoro", conclude **Andrea Arizzi**, Direttore Commerciale di TheFork.